



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Pastinaken Suppe mit karamellisiertem Apfel und Zwiebel

Zutatenliste

400 g Pastinaken
1 mittelgroßer Apfel
1 Zwiebel
etwas Butter
Gemüsebrühe
500 ml Wasser
100 ml Sahne
etwas Salz und Pfeffer
etwas Zucker
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Pastinaken schälen grob würfeln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Zwei EL Gemüsebrühe in 500 ml Wasser auflösen.

Nun in einem Topf die Hälfte der Zwiebeln zusammen mit den Pastinaken ca. 3 min. in etwas Butter farblos anbraten. Dann mit Brühe auffüllen und ca. 12 Min. bedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Währenddessen den Apfel schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Die verbliebenen Zwiebelwürfel in Butter anbraten, etwas Zucker und Pfeffer sowie die Äpfel hinzugeben und ca. 2 min. weiter anbraten.

Die Suppe pürieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel-Apfel-Einlage in tiefe Teller geben und mit der Suppe aufgießen. Mit Schnittlauch dekorieren und mit Brot servieren.

Guten Appetit!